

Requerimientos de Temperatura y Tiempo para los Alimentos

CONTROL DEL CRECIMIENTO DE PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS

Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura en el que las bacterias que causan enfermedades crecen con más fuerza en los alimentos sometidos a control de tiempo y temperatura (TCS) se denomina la zona de peligro de la temperatura.

- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
- Los alimentos TCS deben atravesar la zona de peligro de la temperatura lo más rápido posible.
- Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Utilice siempre un termómetro para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Enfriar la comida

- Enfríe la comida caliente entre:
 - 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas.
- **Y**
- 135°F y 41°F, o menos, dentro del lapso de un total de seis horas.
- Cuanto más rápido se enfríe la comida, mejor será.

Mantener el frío de la comida

- Mantenga la comida fría a 41°F o menos.
- La comida congelada debe permanecer congelada.

Cocinar los alimentos crudos de origen animal

La tabla que aparece a continuación presenta los requerimientos mínimos para algunos alimentos crudos de origen animal comunes.

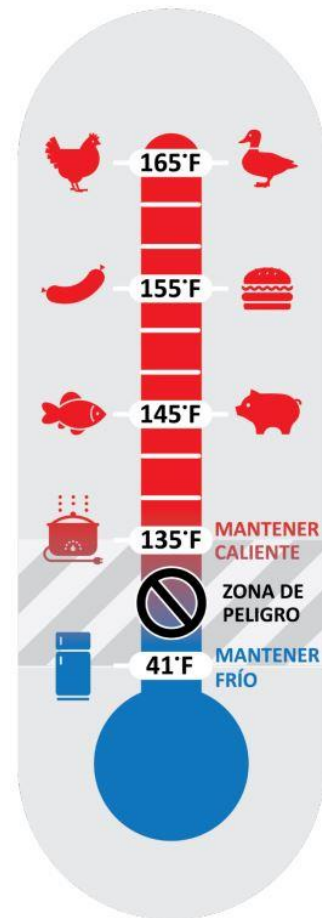
Alimentos	Temperatura y tiempo internos
Aves de corral Animales salvajes Pescado, carne, pasta o aves de corral rellenas Relleno que contiene pescado, carne o aves de corral	165°F, durante 15 segundos
Carne, pescado y animales de caza, picada o molida Ratites Carne inyectada o ablandada Huevos con mantenimiento de calor	158°F (inmediato) ● 155°F durante 15 segundos ● 150°F durante un minuto ● 145°F durante tres minutos
Pescados Pieza entera de carne Animales de caza Huevos para servicio inmediato	145°F durante 15 segundos

Mantener el calor de la comida

- Mantenga la comida caliente a 135°F o más.
- Los asados bien cocidos se pueden mantener a 130°F o más.

Recalentar la comida

- La comida hecha en casa y recalentada para mantener el calor debe llegar a una temperatura interna de al menos 165°F durante 15 segundos.
- La comida que ha sido preparada en una planta procesadora de alimentos, que se abre en un establecimiento de venta de comida y se recalienta para mantener el calor, debe alcanzar una temperatura de 135°F.
- Recaliente rápidamente la comida, dentro del lapso de dos horas.
- La comida que se ha cocinado y enfriado adecuadamente puede servirse a cualquier temperatura, si se va a servir de inmediato.



Hennepin County Environmental Health

479 Prairie Center Drive Eden Prairie, MN 55344

612-543-5200 | www.hennepin.us/envhealth

Temperature and time requirements_Spanish_HC_6-25

Content courtesy of the [Minnesota Department of Health](http://www.minnstate.gov/health)

